



# MINI CROISSANTS

## INGREDIENTES (12-25 unidades)

- 1 lámina de hojaldre
- 1 yema de huevo
- Azúcar, chocolate, jamón y queso... (si se quiere rellenar)

## PASOS A SEGUIR

- Cortar la lámina de hojaldre en rectángulos
- Cortar los rectángulos por su diagonal formando triángulos
- Hacer un cortecito en la base pequeña del triángulo
  - \* Si los vas a rellenar de algo hazlo aquí
- Enrollar desde la base cortada hacia la punta
- Poner los croissants en la bandeja del horno sobre un papel vegetal y pintar con la yema de huevo.
- Hornear de 8 a 12 minutos a 200 Aire



TIEMPO NECESARIO: 5 MIN + 10 MIN HORNO

MUY FÁCIL FÁCIL RETO